

# MENÚ ESCOLAR: ABRIL 2024

## CEIP MANUEL RESPINO

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
1 <b>SEMANA SANTA</b>	2 1º. Revolto de calabacín 2º. Pizza de xamón <b>Postre:</b> Natillas	3 1º. Arroz tres delicias 2º. Palometa en salsa <b>Postre:</b> froita	4 1º. Sopa de pescado 2º. Croquetas con ensalada <b>Postre:</b> froita	5 1º. Puré de verduras 2º. Polo asado con con arroz <b>Postre:</b> Queixo con marmelo
8 1º. Crema de porros 2º. Macarróns con polo <b>Postre:</b> froita	9 1º. Xudias verdes salteadas con xamón 2º. Caldereta de pescada <b>Postre:</b> froita	10 1º. Lentellas estofadas 2º. Albóndigas con tallaríns <b>Postre:</b> froita	11 1º. Arroz tres delicias 2º. Palometa en salsa <b>Postre:</b> froita	12 1º. Ensalada mixta 2º. Costrela asada con patacas panadeiras <b>Postre:</b> Natillas
15 1º. Sopa de fideos 2º. Ovos guisados con chícharos <b>Postre:</b> froita	16 1º. Crema de cabaza 2º. Filete de linguado con patacas fritidas <b>Postre:</b> froita	17 1º. Ensalada de tomate con sardiñas e mozzarella 2º. Lasaña <b>Postre:</b> froita	18 1º. Cogumelos refogados 2º. Guiso de luras con arroz <b>Postre:</b> froita	19 1º. Fabas con verduriñas 2º. Carne ao caldeiro con patacas <b>Postre:</b> Iogur
22 1º. Ensalada campera 2º. Espaguetis carbonara <b>Postre:</b> froita	23 1º. Minipizzas de berenxena 2º. Paella mixta <b>Postre:</b> froita	24 1º. Coliflor con pataca e allada 2º. Bacallau en salsa de tomate <b>Postre:</b> froita	25 1º. Ensalada de garavanzos 2º. Pescada á romana con pataca cocida <b>Postre:</b> froita	26 1º. Crema de cenouras 2º. Arroz á cubana <b>Postre:</b> Petit